

PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA
PLAN HACCP DE LA COMPAÑÍA LÁCTEOS ALTAGRACIA

ANDRÉS FELIPE GONZÁLEZ

MARÍA CLARITZA RAMÓN

MARIA ANGELICA RINCON SALDAÑA

WILMER ALEXANDER ROBLES MEDINA

SERGIO IVÁN TORRES

Diplomado de profundización sistemas de gestión de la inocuidad y del
ambiente para el sector alimentario

Clemencia Del Álava
Directora del curso

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIAS - UNAD
ESCUELA DE CIENCIAS BASICAS, TECNOLOGIA E INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

NEIVA

2019

Nota aclaratoria: Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponde a la realidad la cual fue tomada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoria para el Programa De Auditoria Interna Al Sistema De Gestión De la Inocuidad basado en el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

TABLA DE CONTENIDO

	PAG.
INTRODUCCION	5
1. OBJETIVOS	7
1.1. OBJETIVOS GENERAL	7
1.2 .OBJETIVOS ESPECIFICOS	7
2. ANTECEDENTES TEÓRICOS.....	8
2.1. AUDITORIA INTERNA.....	8
2.2. PROGRAMA DE AUDITORIA.....	8
2.3. PLAN DE AUDITORIA.....	9
2.4. EL SISTEMA HACCP	10
2.5. DECRETO NÚMERO 60 DE 2002.....	11
2.6. ISO 19011: 2018.....	11
3. PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE..... CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP.....	12
4. CONCLUSION.....	29
5. BIBLIOGRAFIA.....	31

LSITA DE TABLAS

	PAG.
Tabla 1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).....	12
Tabla 2. REGISTROS.....	15
Tabla 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	17
Tabla 4. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	20
Tabla 5. ANÁLISIS DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS.....	22
Tabla 6. EQUIPO HACCP.....	24
Tabla 7. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC).....	26

INTRODUCCION

Las empresas durante su etapa de producción cuenta con una serie de procesos que entran a ser evaluados por un entidad mediante una auditoria que determina el grado de preccion y calidad del mismo, es decir, esta evaluación es la que se comprueba que los procesos que se llevan a cabo dentro de la empresa, ya sean productivos, servicios, etc., están conforme a los objetivos del Sistema de Gestión de Calidad, los cuales permiten a las industrias reducir inconvenientes, errores, mejorar la eficacia de la empresa, acercarla a los niveles de calidad reconocibles en el mercado y ante la competencia, ayudan a ofrecer a los clientes una imagen de calidad, por lo que los cambios tras las auditorias no solo se notan dentro de la empresa sino en cada uno de los procesos de producción.

Para la industria de alimentaria, el sistema de calidad que nos permite medir la inocuidad de los alimentos es mejor conocido como “El sistema HACCP, sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos. El objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria”¹

Durante el proceso de auditoría al sistema, se aplican métodos, procedimientos, pruebas y otras evaluaciones, además de monitoreo, para determinar la conformidad del Plan HACCP; evaluando si los Principios del sistema se aplicaron correctamente, se realiza la recolección de información

¹ Envira ingeniero y asesores.2018. ¿Qué es el sistema HACCP? Disponible en <https://envira.es/es/que-es-el-sistema-haccp/>

necesaria para verificar la eficiencia del Sistema HACCP, la cual se desarrolla de forma sistemática, con observaciones y una revisión de registros en el lugar, durante la evaluación pueden arrojar una serie de no conformidades que al termino de proceso se exponen de manera concisa a la alta gerencia para que procedan a realizar el cierre de las misma, con alternativas de solución contempladas en las diferentes normas que rige este sistema.

De acuerdo con lo anterior, este trabajo busca aplicar los conocimientos sobre los sistemas de gestión de inocuidad y de ambiente en el sector alimentario como se propone el caso de estudio de la empresa Lácteos Altagracia, teniendo como objetivo proponer soluciones a situaciones planteadas y generar un programa de auditoria que permita verificar los hallazgos encontrados, con el propósito de evaluar la valides del sistema HACCP para evitar los riesgos y peligros que se ven en las diferentes áreas de la empresa.

3. OBJETIVOS

1.1 Objetivo General

Plantear un plan de auditoria interna para los hallazgos encontrados en el programa de auditoria para la empresa lácteos Altagracia en la línea de producción de queso campesino prensado basado en el plan HACCP para disminuir los riesgos y peligros presentados en estas áreas de la empresa.

1.2 Objetivos Específicos

- Evaluar la formación del personal del equipo HACCP con el fin de determinar el grado de conocimiento con respecto a la norma Iso 22000 de 2018
- Determinar la eficacia y el grado de periodicidad con las que se realizan las reuniones del equipo HACCP
- Evidenciar el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo 1, artículo 6, numeral 6.3 con respecto a instalaciones sanitarias.
- Evaluar la pertinencia del manual de procedimientos de las acciones preventivas y correctivas que se tienen establecidas en cada una de las áreas de producción.

2. ANTECEDENTES TEÓRICOS

2.1 AUDITORIA INTERNA

Según el IIA, la auditoría interna se define como *"una actividad de aseguramiento y consultoría objetiva e independiente diseñada para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización, ayudando a la organización a alcanzar sus objetivos aportando un enfoque sistemático y disciplinado con el fin de evaluar y mejorar la eficacia de los procesos de gestión de riesgos, control y gobierno"*.²

En años anteriores las auditorías estaban enfocadas en el aumento de la satisfacción del cliente frente a la calidad de los productos y servicios, con el pasar de los años las auditorías se convirtieron en una parte fundamental de las empresas, con la globalización y las nuevas tendencias globales frente a la importancia de la responsabilidad social y ambiental.

2.2 PROGRAMA DE AUDITORIA

El programa de auditoría es un enunciado, lógicamente ordenado y clasificado, de los procedimientos de auditoría que han de emplearse, la extensión que se les ha de dar y la oportunidad en que se han de aplicar³.

También debe contener los objetivos de la auditoría para cada área y un presupuesto de tiempos en el que son presupuestadas las horas para las

²Bendermacher John. 2017. Edición 8 Perspectivas y percepciones globales. Disponible en <https://na.theiia.org/translations/PublicDocuments/GPI-Distinctive-Roles-in-Organizational-Governance-Spanish.pdf>

³Fccea. (S.F.). Elaboración De Los Programas De Auditoria. Recuperado De: <http://fccea.unicauca.edu.co/old/tgarf/tgarfse67.html>

diversas áreas o procedimientos de auditoría. [NIA, 1998], Incluye una o más auditorías, dependiendo del tamaño, la naturaleza y la complejidad de la organización que va a ser auditada. Estas auditorías pueden tener diversos objetivos y pueden incluir auditorías combinadas o conjuntas.

2.3 PLAN DE AUDITORIA

El líder del equipo auditor debería preparar un plan de auditoría que proporcione la base para el acuerdo entre el cliente de la auditoría, el equipo auditor y el auditado, respecto a la realización de la auditoría. Este plan debería facilitar el establecimiento de los horarios y la coordinación de las actividades de la auditoría, Deberá ser suficientemente flexible para permitir cambios, tales como modificaciones en el alcance de la auditoría, que pueden llegar a ser necesarios a medida que se van desarrollando las actividades de auditoría in situ⁴ .

El plan de auditoría debería incluir lo siguiente:

- a) Los objetivos de la auditoría.
- b) Los criterios de auditoría y los documentos de referencia
- c) El alcance de la auditoría, incluyendo la identificación de las unidades de la organización y unidades funcionales y los procesos que van a auditarse
- d) Las fechas y lugares donde se van a realizar las actividades de la auditoría in situ; la hora y la duración estimadas de las actividades de la auditoría in situ, incluyendo las reuniones con la dirección del auditado y las reuniones del equipo auditor
- e) Las funciones y responsabilidades de los miembros del equipo auditor y de los acompañantes
- f) La asignación de los recursos necesarios a las áreas críticas de la auditoría.

⁴Norma Técnica Ntc-IsoColombiana 19011. Recuperado

De:<http://intranet.bogotaturismo.gov.co/sites/intranet.bogotaturismo.gov.co/files/file/NTC-ISO19011.pdf>

2.4 EL SISTEMA HACCP

El sistema HACCP se diferencia de otros tipos de control por estar basado en la ciencia y ser de carácter sistemático. Su aplicación posibilita identificar peligros específicos y desarrollar medidas de control apropiadas para controlarlos, garantizando, de ese modo, la inocuidad de los alimentos. HACCP es una herramienta para identificar peligros y establecer sistemas de control enfocados en la prevención, en vez de concentrarse en el análisis del producto final. Cualquier sistema HACCP bien elaborado debe ser capaz de acomodar cambios como sustitución de equipamiento, evolución tecnológica en el proceso, etc.⁵

LOS SIETE PRINCIPIOS

- Principio 1: Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas preventivas respectivas.
- Principio 2: Determinar los puntos críticos de control.
- Principio 3: Establecer límites críticos.
- Principio 4: Establecer un sistema de control para monitorear el PCC.
- Principio 5: Establecer las acciones correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado PCC no está bajo control.
- Principio 6: Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el sistema HACCP está funcionando de manera eficaz.
- Principio 7: Establecer documentación para todos los procedimientos y registros apropiados a esos principios y su aplicación.

El sistema HACCP aborda solamente la inocuidad. El concepto y los principios HACCP se aplican a todas las etapas de la cadena de producción del alimento: del crecimiento, cosecha, procesamiento, fabricación, distribución y

comercialización hasta la preparación del alimento para consumo. Se recomienda la adopción lo más completa posible del HACCP para toda la cadena alimentaria.

2.5 DECRETO NÚMERO 60 DE 2002

Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. El Sistema HACCP es utilizado y reconocido actualmente en el ámbito internacional para asegurar la inocuidad de los alimentos y que la Comisión Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarios, propuso a los países miembros la adopción del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico HACCP, como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de alimentos y entregó en el Anexo al CAC/RCO 1--1969, Rev.3 (1997) las directrices para su aplicación⁶ .

2.6 ISO 19011: 2018 - Pautas para auditar sistemas de gestión

Proporciona orientación sobre los sistemas de gestión de auditoría, incluidos los principios de auditoría, gestión de un programa de auditoría y realización de auditorías de sistemas de gestión, así como orientación sobre la evaluación de la competencia de las personas involucradas en el proceso de auditoría⁷ .

Es aplicable a todas las organizaciones que necesitan planificar y realizar auditorías internas o externas de los sistemas de gestión o gestionar un programa de auditoría.


⁵Organización panamericana de la salud. 2018. El sistema HACCP: Los siete principios. Disponible en https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10913:2015-sistema-haccp-siete-principios&Itemid=41452&lang=es

⁶Decreto Numero 60 De 2002. Recuperado De: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf

⁷Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011:2018. Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. Recuperado de <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>

3. PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP

Tabla 1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

	<p>PRODUCTOS LACTEOS ALTAGRACIA</p> <p>PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP</p>	<p>Código: SGC HACCP-01</p> <p>Versión: 001</p>
<p>PROCESO A AUDITAR: Infraestructura (instalaciones Sanitarias)</p>		
<p>HALLAZGO: Se evidencia que hay un solo lavamanos en el pasillo central de la zona de proceso que se comparte entre el personal de proceso, empaque, control de calidad y bodega.</p>		
<p>AUDITOR LIDER: María Angélica Rincón EXPERTO TÉCNICO: Wilmer Alexander Robles Medina</p>		<p>EQUIPO AUDITOR: Sergio Iván Torres, Andrés Felipe González, María Claritza Ramón.</p>
<p>OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Verificar el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 en cuanto al suministro y calidad de agua potable, instalaciones y dotación de lavamanos en áreas de proceso.</p>		
<p>ALCANCE DE LA AUDITORIA: Tendrá como alcance todo lo relacionado con instalaciones sanitarias en la planta (dotación de lavamanos) de la empresa láctea Altagracia basándonos en las normas establecidas como la Resolución 2674 de 2013 y Decreto 60 de 2002.</p>		
<p>CRITERIOS DE LA AUDITORIA: Se establecen ciertos criterios el cual comprenden:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ISO 19011 de 2018. 2. Resolución 2674 de 2013. 3. Decreto 60 de 2002. 4. Manual de BPM. 5. Codex alimentario. 6. Otros requisitos propios del SGC. 7. Requisitos Legales y Regulatorios. 		
<p>DESCRIPCION DE LA AUDITORIA: Se realiza una reunión de apertura donde se dará a conocer el equipo auditor y el auditado, se toma asistencia, se presenta el plan de auditoria como son los objetivos el horario y alcance, y se establecen como se van a realizar las actividades de la auditoria, se realiza la visita a la planta de producción, se hace énfasis en la confidencialidad y se establecen las condiciones por las cuales se dará por terminada la auditoria.</p>		

RIESGOS DE LA AUDITORIA:							
<ul style="list-style-type: none"> • Que la empresa cuente los recursos necesarios • Falta de compromiso de la alta dirección. • Falta de experiencia del equipo auditor. • Enfermedades en el equipo auditor. • Tiempo insuficiente. • Mala coordinación de las auditorias dentro del programa. • Fallas en los procesos de los errores humanos y sistema de información por factores externo o interno. 							
N .	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSAB LE	AUDITOR RESPONSAB LE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección, Coordinador de Calidad y equipo HACCP	María Angélica Rincón.	5/11/2019	08:00 am	10:00 am	Acta de apertura
2	Revisión, de la información documentada sobre la ubicación de las instalaciones sanitarias en el área de producción.	Líder del equipo HACCP	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	5/11/2019	10:00 am	11:00 am	Información documentada (planos de la empresa) lácteos alta gracia.
3	Verificación in situ, sobre los procedimientos de instalaciones y condiciones sanitarias de (lavamanos) en áreas de producción.	Líder del equipo HACCP	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	5/11/2019	11:00 am	11:30 am	Evidencias fotográficas y registros documentados sobre la cantidad de lavamanos y dispositivos sanitarios encontrados en el área.
4	Verificar información documentada en cuanto a educación sanitaria, principios	Líder del equipo HACCP	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	5/11/2019	11:30 am	12:30 pm	Verificación in situ sobre el flujo de entrada y salida del personal e

	básicos de BPM y prácticas higiénicas.						higiene sanitaria.
5	Almuerzo	Equipo Auditor	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	5/11/2019	12:30 pm	1:00 pm	N.A
6	Verificar información documentada, inspección realizada del recorrido por la planta.	Líder del equipo HACCP	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	5/11/2019	1:00 pm	02:00 pm	Registro de la documentación como formatos de inspección, infraestructura y condiciones higiénicas.
7	Generación de las no conformidades.	Líder del equipo HACCP	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	5/11/2019	2:00 pm	03:00 pm	Registro de hallazgo.
8	Preparación del informe de auditoría.	Líder del equipo HACCP	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	5/11/2019	03:00 pm	4:00 pm	Documento informe de Auditoría.
9	Reunión de cierre.	Director general, Coordinador del equipo HACCP	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	5/11/2019	04:00 pm	05:00 pm	Conclusiones de la auditoría, Acta de cierre.
RECURSOS: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Financiero: Presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística. ✓ Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología. ✓ Equipos de protección personal. ✓ Humanos: Equipo Auditor. 							
Líder equipo HACCP							
Firma Auditado responsable			María Angélica Rincón Saldaña.				
Fecha: Noviembre de 2019			Fecha: Noviembre de 2019				

Tabla 2. REGISTROS

	PRODUCTOS LACTEOS ALTAGRACIA	Código: SGC HACCP-01
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP	Versión: 001
PROCESO A AUDITAR: Mantenimiento		
HALLAZGO: No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de Mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones.		
AUDITOR LIDER: María Claritza Ramón EXPERTO TÉCNICO: Wilmer Alexander Robles Medina		EQUIPO AUDITOR: Sergio Iván Torres, Andrés Felipe González, María Angélica Rincón.
OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Revisar los documentos y registros que soportan el programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones. Objetivos específicos <ul style="list-style-type: none"> - Evaluar el programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones - Revisar los registros del programa de mantenimiento - Identificar si existe no conformidades frente a los registros y el programa establecido 		
ALCANCE DE LA AUDITORIA: Se tendrá como alcance todo lo relacionado con la documentación, realización y comunicación del programa de mantenimiento preventivo de los equipos e instalaciones de la empresa.		
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: Se establecen ciertos criterios el cual comprenden: <ol style="list-style-type: none"> 1. Resolución 2674 de 2013 2. Decreto 60 de 2002 3. Fichas técnicas de los equipos y maquinas 4. Cronograma de mantenimiento 5. Documentación del programa de mantenimiento 6. Registros de los mantenimientos realizados 7. Requisitos Legales y Regulatorios. 		
DESCRIPCION DE LA AUDITORIA: Se realiza una reunión de apertura donde se dará a conocer el equipo auditor y el auditado, se toma asistencia, se presenta el plan de auditoria como son los objetivos el horario y alcance, y se establecen como se van a realizar las actividades de la auditoria, se realiza la revisión de la información documentada para determinar las no conformidades, se hace énfasis en la confidencialidad y se establecen las condiciones por las cuales se dará por terminada la auditoria.		
RIESGOS DE LA AUDITORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Que la empresa cuente los recursos necesarios • Falta de compromiso de la alta dirección. • Falta de experiencia del equipo auditor. • Enfermedades en el equipo auditor. • Tiempo insuficiente. • Mala coordinación de las auditorias dentro del programa. • Fallas en los procesos de los errores humanos y sistema de información por factores externo o interno. 		

N .	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección, Jefe de producción y Jefe de mantenimiento	María Claritza Ramón	6/11/2019	08:00 am	9:00 am	Acta de apertura
2	Revisión, del programa de mantenimiento preventivo	Jefe de mantenimiento	María Claritza Ramón y Equipo auditor.	6/11/2019	09:00 am	10:00 am	Programa de mantenimiento preventivo
3	Revisar las hojas de vida de los equipos y cronograma de mantenimiento de equipos e instalaciones	Jefe de mantenimiento	María Claritza Ramón y Equipo auditor.	6/11/2019	10:00 am	12:00 pm	Hojas de vida de los equipos y cronograma de mantenimiento de equipos e instalaciones
5	Almuerzo	Equipo Auditor	María Claritza Ramón y Equipo auditor.	6/11/2019	12:00 pm	1:00 pm	N.A
6	Revisar los registros de los mantenimientos realizados a los equipos e instalaciones	Jefe de mantenimiento	María Claritza Ramón y Equipo auditor.	6/11/2019	1:00 p.m.	2:00 p.m.	Registros de los mantenimientos realizados de equipos e instalaciones
7	Identificar la causas de las no conformidades	Jefe de mantenimiento	María Claritza Ramón y Equipo auditor.	6/11/2019	2:00 pm	03:00 pm	Registro de las no conformidades encontradas
8	Preparación del informe de auditoría.	Líder del equipo HACCP	María Claritza Ramón Equipo auditor.	6/11/2019	03:00 pm	04:00 pm	Documento informe de Auditoría.
9	Reunión de cierre.	Director general, Coordinador del equipo HACCP	María Claritza Ramón y Equipo auditor.	6/11/2019	04:00 pm	05:00 pm	Conclusiones de la auditoría, Acta de cierre.

RECURSOS: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Financiero: Presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística. ✓ Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología. ✓ Equipos de protección personal. ✓ Humanos: Equipo Auditor. 	
Líder equipo HACCP	
Firma Auditado responsable	María Claritza Ramón
Fecha: Diciembre de 2019	Fecha: Diciembre de 2019

Tabla 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

	PRODUCTOS LACTEOS ALTAGRACIA	Código: SGC HACCP-01
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP	Versión: 001
PROCESO A AUDITAR: PRODUCCION		
HALLAZGO: Se evidencio que se llevan mecanismos que permiten realizar una trazabilidad de la línea de producción, pero desde la materia prima hasta el producto terminado, pero no se encuentra debidamente formulado.		
AUDITOR LIDER: Wilmer Alexander Robles Medina EXPERTO TÉCNICO: María Angélica Rincón		EQUIPO AUDITOR: Sergio Iván Torres, María Claritza Ramón, Andrés Felipe González.
OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Evaluar el programa de trazabilidad y verificar la eficacia y cumplimiento que tiene esta con respecto a la normatividad establecida en el decreto 60 de 2002 y la resolución 2674 de 2013, permitiendo hacer el seguimiento del producto desde la materia prima hasta el producto terminado.		
ALCANCE DE LA AUDITORIA: Se realiza la Auditoria a la gestión de la Organización Productos lácteos Altagracia, verificando la trazabilidad y la recuperación de la información del producto asegurando la inocuidad e indicando los procedimientos y las pautas a seguir enfocados en sus procesos de fabricación y comercialización.		
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: Se establecen ciertos criterios el cual comprenden: <ol style="list-style-type: none"> 1. Resolución 2674 de 2013. 2. Decreto 60 del 2002. 3. Manual de BPM. 4. ISO 19011 DE 2018. 5. Codex alimentario. 6. Requisitos Legales y Regulatorios. 		
DESCRIPCION DE LA AUDITORIA: Las acciones de verificación, del sistema HACCP es la actividad que se planifica obligatoriamente, en la empresa dedicada a la producción. Se utiliza una metodología que evalúa los trabajos,		

garantizando alimentos inocuos para la salud. Por ello el equipo Auditor sigue unas secuencias de pasos facilitando información.

Al comenzar la Auditoria el equipo Auditor sigue el proceso del sistema que son: reunión inicial, Verificación, de la infraestructura del establecimiento y conformación de los flujogramas, Auditoria de las BPM y procedimientos estándar de higiene operacional, Auditoria de los PCC, Auditoria de los procedimientos de registros, Preparación del informe de auditoría y Reunión final. Esta secuencia facilita el desarrollo de los auditores para evitar la pérdida de tiempo, los procedimientos de la auditoria son prácticos, y racionales. Se demuestra que no se debe haber prisa para los trabajos, el tiempo varía en cada función, el equipo auditor decide mejorar sus acciones para su mayor información.

RIESGOS DE LA AUDITORIA:

- Puede suceder cuando el Auditor da una opinión de auditoria inapropiada, su información operacional esta de forma errónea.
- Riesgo de la empresa para alterar o reducir la ocurrencia.
- Fallas en los procesos de los errores humanos y sistema de información por factores externo o interno.
- Enfermedad en el grupo auditor.
- Falta de experiencia del auditor.
- Claridad en los objetivos o alcance.
- Tiempo insuficiente.
- Mala coordinación de las auditorias dentro del programa.

N .	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITAD O RESPON SABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión inicial	Director general, Coordinador del equipo HACCP y Equipo auditor	Wilmer Alexander Robles Medina	7/11/2019	08:00 am	10:00 am	Acta de apertura
2	Verificación en situ del flujograma del proceso de queso campesino	Coordinador del equipo HACCP	Wilmer Alexander Robles Medina y equipo auditor.	7/11/2019	10:00 am	11:00 am	Información documentada del Flujograma
3	Auditoria de las BPM incluido los Poes	Equipo Auditor	Wilmer Alexander Robles Medina y equipo auditor.	7/11/2019	11:00 am	11:30 am	Información documentada de los programas básicos de saneamiento incluidos los Poes.
4	Revisión de la documentación de los PCC y el programa de trazabilidad.	Coordinador del equipo HACCP	Wilmer Alexander Robles Medina y equipo auditor.	7/11/2019	11:30 am	12:30 pm	Información Documentada de los PCC. Programa de trazabilidad
5	Revisión del programa de	Equipo Auditor	Wilmer Alexander	7/11/2019	12:30 pm	1:00 pm	Información Documentada de

	trazabilidad y realización de un ejercicio de trazabilidad.		Robles Medina y equipo auditor.				los registros de trazabilidad. Métodos de trazabilidad y documentación del producto.
6	Almuerzo	Equipo Auditor	Wilmer Alexander Robles Medina y equipo auditor.	7/11/2019	1:00 pm	2:00 pm	N.A
7	Preparación del informe de auditoría.	Coordinador del equipo HACCP	Wilmer Alexander Robles Medina y equipo auditor.	7/11/2019	2:00 pm	03:00 pm	Documento informe de Auditoría.
8	Reunión final.	Director general, Coordinador del equipo HACCP	Wilmer Alexander Robles Medina y equipo auditor.	7/11/2019	3:00 pm	04:00 pm	Informe final.
RECURSOS: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Los financieros y de tiempo. ✓ Costos, viajes, acomodaciones y la logística. ✓ La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología. ✓ Equipos de protección personal. ✓ Humanos todos los auditores. ✓ Financiero: Presupuesto asignado para el proceso. 							
Líder equipo HACCP							
Firma Auditado responsable							
Fecha: Diciembre de 2019			Fecha: Diciembre de 2019				


Tabla 4. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

		PRODUCTOS LACTEOS ALTAGRACIA			Código: SGC HACCP-01		
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP			Versión: 001		
PROCESO A AUDITAR: Aseguramiento de calidad - Equipo HACCP							
HALLAZGO: El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de queso; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.							
AUDITOR LIDER: María Claritza Ramón EXPERTO TÉCNICO: Wilmer Alexander Robles Medina				EQUIPO AUDITOR: Sergio Iván Torres, Andrés Felipe González, María Angélica Rincón			
OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Verificar que este conformado el equipo HACCP, que sea multidisciplinario y que tenga conocimientos en el sistema de implementación HACCP soportado en las BPM							
ALCANCE DE LA AUDITORIA: Verificar los perfiles y formación de las personas que conforman el equipo.							
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: Se establecen ciertos criterios el cual comprenden: <div><div>1.</div><div>Resolución 2674 de 2013</div></div> <div><div>2.</div><div>Decreto 60 de 2002</div></div> <div><div>3.</div><div>ISO 19011:2018</div></div> <div><div>4.</div><div>Requisitos Legales y Regulatorios.</div></div>							
DESCRIPCION DE LA AUDITORIA: Se realiza una reunión de apertura donde se dará a conocer el equipo auditor, se toma asistencia, se presenta el plan de auditoria como son los objetivos, alcance y tiempo, se socializa como se van a realizar las actividades de la auditoria, se realiza la revisión de la información documentada para determinar las no conformidades, se hace énfasis en la confidencialidad y se cerrará la auditoria cuando se cumpla con el objetivo realizando una reunión de cierre.							
RIESGOS DE LA AUDITORIA: <div><div>•</div><div>Que la persona de recurso humano no suministre la información de las hojas de vidas de los que conforman el equipo HACCP.</div></div> <div><div>•</div><div>Falta de experiencia del equipo auditor.</div></div> <div><div>•</div><div>Enfermedades en el equipo auditor.</div></div> <div><div>•</div><div>Tiempo insuficiente.</div></div> <div><div>•</div><div>Mala coordinación de las auditorias dentro del programa.</div></div> <div><div>•</div><div>Fallas en los procesos de los errores humanos y sistema de información por factores externo o interno.</div></div>							
N.	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección, Coordinador de Calidad y	María Claritza Ramón	8/11/2019	08:00 am	9:00 am	Acta de apertura

		equipo HACCP					
2	Revisión, del acta de conformación del equipo HACCP	Líder del equipo HACCP	María Claritza Ramón y equipo auditor.	8/11/2019	9:00 am	10:00 am	Acta de conformación del equipo Haccp
3	Verificar información acerca de las capacitaciones que ha recibido los miembros del Equipo en este tema	Equipo HACCP	María Claritza Ramón Y Equipo auditor.	8/11/2019	10:00 am	11:00 am	Registro de capacitaciones o certificaciones de formación en HACCP de los miembros del equipo HACCP.
4	Revisión de hojas de vida del líder del equipo HACCP	Coordinador de aseguramiento de calidad	María Claritza Ramón y Equipo auditor.	8/11/2019	11:00 am	12:00 m	Hoja de vida de la persona responsable de la capacitación o entrenamiento.
5	Almuerzo		María Claritza Ramón Y Equipo auditor.	8/11/2019	12:00 pm	1:00 pm	N.A
6	Revisión de las hojas de vida del resto de personas que conforman el equipo HACCP	Coordinador de aseguramiento de calidad	María Claritza Ramón Y Equipo auditor.	8/11/2019	1:00 pm	03:00 pm	Hojas de vida del equipo HACCP.
7	Generación de las no conformidades.	Coordinador de aseguramiento de calidad	María Claritza Ramón. Y Equipo auditor.	8/11/2019	3:00 pm	04:00 pm	Registro de hallazgo.
8	Preparación del informe de auditoría.	Coordinador de aseguramiento de calidad	María Claritza Ramón Y Equipo auditor.	8/11/2019	4:00 pm	5:00 pm	Documento informe de Auditoria.
9	Reunión de cierre.	Director general, Coordinador de	María Claritza Ramón y Equipo auditor.	8/11/2019	5:00 pm	6:00 pm	Conclusiones de la auditoria, Acta de cierre.

		aseguramien to de calidad					
RECURSOS: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Financiero: Presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística. ✓ Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología. ✓ Equipos de protección personal. ✓ Humanos: Equipo Auditor. 							
Líder equipo HACCP							
Firma Auditado responsable				María Claritza Ramón Medina			
Fecha: Diciembre de 2019				Fecha: Diciembre de 2019			

Tabla 5. ANÁLISIS DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS

	PRODUCTOS LACTEOS ALTAGRACIA		Código: SGC HACCP-01
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP		Versión: 001
PROCESO A AUDITAR: Análisis de peligros y medidas preventivas			
HALLAZGO: El personal de producción está más entrenado a atender medidas correctivas que preventivas. No se tienen protocolos establecidos para realizar medidas preventivas			
AUDITOR LIDER: Sergio Iván Torres EXPERTO TÉCNICO: María Claritza Ramón.		EQUIPO AUDITOR: Maria Angelica Rincon, Wilmer Alexander Robles Medina, Andrés Felipe González	
OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Evidenciar que la alta dirección diseñe, comunique e implemente los protocolos de medidas preventivas. Objetivos específicos <ul style="list-style-type: none">- Identificar los protocolos de medidas preventivas existentes- Evaluar que protocolos son necesarios- Proponer la construcción y comunicación de los nuevos protocolos			
ALCANCE DE LA AUDITORIA: El alcance de la auditoria llega a todas las personas que hacen parte de la organización en especial el personal que interviene con la inocuidad alimentaria de la norma ISO 22000.			
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: Se establecen ciertos criterios el cual comprenden: <ol style="list-style-type: none">1. Sistema de HACCP soportado en Norma ISO 22000 de 2018.2. ISO 19011 DE 2018.3. Documentación de las medidas de prevención establecidas.4. Procesos de comunicación de las medidas de prevención.5. Requisitos Legales y Regulatorios.			

DESCRIPCION DE LA AUDITORIA: Se realiza una reunión de apertura donde se dará a conocer el equipo auditor y el auditado, se toma asistencia, se presenta el plan de auditoria como son los objetivos el horario y alcance, y se establecen como se van a realizar las actividades de la auditoria, se realiza la revisión de la información documentada sobre las medidas de prevención y el sistema de comunicación de las mismas para determinar las no conformidades, se realizan encuestas al personas de la empresa para reconocer las no conformidades, se hace énfasis en la confidencialidad y se establecen las condiciones por las cuales se dará por terminada la auditoria.							
RIESGOS DE LA AUDITORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Falta de compromiso de la alta dirección. • Resultados sesgados por opiniones subjetivas • Personal desinteresado en las medidas de prevención • Hallazgos inesperados con el personal auditado o auditor. • Tiempo insuficiente. 							
N .	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección, equipo de inocuidad	Sergio Iván Torres	9/11/2019	08:00 am	10:00 am	Acta de apertura
2	Revisión, de la información documentada (medidas de prevención).	Alta dirección, equipo de inocuidad	Sergio Iván Torres Y Equipo auditor.	9/11/2019	10:00 am	11:00 am	Registro de documentación de cumplimiento.
3	Identificar las medidas preventivas existentes	Alta dirección, equipo de inocuidad	Sergio Iván Torres Y Equipo auditor.	9/11/2019	11:00 am	12:00 pm	Lista de medidas preventivas existentes
4	Verificar el sistema de comunicación	Alta dirección, equipo de inocuidad	Sergio Iván Torres Y Equipo auditor.	9/11/2019	12:00 pm	1:00 pm	Documentación del sistema de comunicación
5	Almuerzo	Equipo Auditor	Sergio Iván Torres. Y Equipo auditor.	9/11/2019	1:00 pm	2:00 pm	N.A
6	Identificación de medidas preventivas faltantes	Alta dirección, equipo de inocuidad	Sergio Iván Torres. Y Equipo auditor.	9/11/2019	2:00 pm	03:00 pm	Registro de las no conformidades
7	Preparación del informe de auditoría.	Alta dirección, equipo de inocuidad	Sergio Iván Torres Y Equipo auditor.	9/11/2019	3:00 pm	4:00 pm	Documento informe de Auditoria.
8	Reunión de cierre.	Alta dirección, equipo de inocuidad	Sergio Iván Torres. Y Equipo auditor.	9/11/2019	4:00 pm	5:00 pm	Conclusiones de la auditoria, Acta de cierre.

RECURSOS: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Financiero: Presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística. ✓ Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología. ✓ Equipos de protección personal. ✓ Humanos: Equipo Auditor. 	
Líder equipo HACCP	
Firma Auditado responsable	Sergio Iván Torres
Fecha: Diciembre de 2019	Fecha: Diciembre de 2019


Tabla 6. EQUIPO HACCP

	PRODUCTOS LACTEOS ALTAGRACIA	Código: SGC HACCP-01
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP	Versión: 001
PROCESO A AUDITAR: Aseguramiento de calidad - Equipo HACCP		
HALLAZGO: Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar		
AUDITOR LIDER: María Claritza Ramón EXPERTO TÉCNICO: Wilmer Alexander Robles Medina		EQUIPO AUDITOR: Sergio Iván Torres, Andrés Felipe González, María Angelica Rincon
OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Revisar con qué frecuencia se reúne el equipo HACCP y verificar las medidas preventivas que tienen establecidas para garantizar la inocuidad de los productos.		
ALCANCE DE LA AUDITORIA: Se revisara las actas de reuniones del equipo HACCP y las medidas preventivas que tienen establecidas para garantizar la inocuidad de los productos.		
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: Se establecen ciertos criterios el cual comprenden: <ol style="list-style-type: none"> 1. ISO 22000 de 2018 2. Decreto 60 de 2002 3. ISO 19011:2018 4. Requisitos Legales y Regulatorios 		
DESCRIPCION DE LA AUDITORIA: Se realiza una reunión de apertura donde se dará a conocer el equipo auditor, se toma asistencia, se presenta el plan de auditoria como son los objetivos, alcance y tiempo, se socializa como se van a realizar las actividades de la auditoria, se realiza la revisión de la información documentada para determinar las no conformidades, se hace énfasis en la confidencialidad y se cerrará la auditoria cuando se cumpla con el objetivo realizando una reunión de cierre.		

RIESGOS DE LA AUDITORIA:							
<ul style="list-style-type: none"> Ausencia o incumplimiento a la fecha de auditoria del líder del equipo HACCP. Falta de experiencia del equipo auditor. Enfermedades en el equipo auditor. Tiempo insuficiente. Mala coordinación de las auditorias dentro del programa. Fallas en los procesos de los errores humanos y sistema de información por factores externo o interno. 							
N .	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección, Coordinador de Calidad y equipo HACCP	María Claritza Ramón	10/11/2019	08:00 am	9:00 am	Acta de apertura
2	Verificar las medidas preventivas que han establecido para cada uno de los procedimientos operativos en cada una de las etapas del proceso.	Líder del Equipo HACCP	María Claritza Ramón Y Equipo auditor.	10/11/2019	10:00 am	11:00 m	Procedimientos de medidas preventivas para cada procedimiento operativo en cada etapa del proceso
3	Verificar los registros de verificación de las medidas preventiva	Líder del equipo HACCP – Jefe de producción	María Claritza Ramón	10/11/2019	10:00a.m	10:30 a.m	Registros de verificación pre operativa de las instalaciones, equipos y personal.
	Revisión de indicadores de cumplimiento de los procedimientos operativos	Lider equipo HACCP- jefe de producción	María Claritza Ramón	10/11/2019	10:30 a.m	11:00 .am	Indicadores de cumplimiento de los procedimientos operativos
3	Almuerzo		María Claritza Ramón Y Equipo auditor.	10/11/2019	12:00 pm	1:00 pm	N.A
4	Generación de las no conformidades.	Coordinador de aseguramiento de calidad	María Claritza Ramón. Y Equipo auditor.	10/11/2019	1:00 pm	02:00 pm	Registro de hallazgo.

5	Preparación del informe de auditoría.	Coordinador de aseguramiento de calidad	María Claritza Ramón Y Equipo auditor.	10/11/2019	2:00 am	3:00 pm	Documento informe de Auditoría.
6	Reunión de cierre.	Director general, Coordinador de aseguramiento de calidad	María Claritza Ramón y Equipo auditor.	10/11/2019	03:00 pm	04:00 pm	Conclusiones de la auditoría, Acta de cierre.
RECURSOS: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Financiero: Presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística. ✓ Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología. ✓ Equipos de protección personal. ✓ Humanos: Equipo Auditor. 							
Líder equipo HACCP							
Firma Auditado responsable				María Claritza Ramón Medina			
Fecha: Diciembre de 2019				Fecha: Diciembre de 2019			

Tabla 7. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

 <i>Lacteos Altagracia</i>	PRODUCTOS LACTEOS ALTAGRACIA		Código: SGC HACCP-01
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP		Versión: 001
PROCESO A AUDITAR: Identificación de puntos críticos de control (PCC)			
HALLAZGO: Se han identificado 6 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM.			
AUDITOR LIDER: María Angélica Rincón EXPERTO TÉCNICO: Wilmer Alexander Robles Medina		EQUIPO AUDITOR: Sergio Iván Torres, Wilmer Alexander Robles Medina, Andrés Felipe González, María Claritza Ramón.	
OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Verificar que estén correctamente identificados los PCC en la línea de proceso teniendo en cuenta los principios 1 y 2 sobre el análisis de peligros y determinación de PCC.			
ALCANCE DE LA AUDITORIA: Se tendrá como alcance todo lo relacionado con la adecuada implementación de PCC en el proceso de elaboración de queso campesino teniendo en cuenta los 7 principios de el plan HACCP y los requisitos legales establecidos en el manual de BPM, resolución 2674 de 2013.			
CRITERIOS DE LA AUDITORIA:			

Se establecen ciertos criterios el cual comprenden:

1. sistema de HACCP soportado en Norma ISO 22000 de 2018.
2. Resolución 2674 de 2013
3. decreto 60 de 2002
4. Codex alimentario
5. Otros requisitos propios del SGC
6. Requisitos Legales y Regulatorios.

DESCRIPCION DE LA AUDITORIA:

Se realiza una reunión de apertura donde se dará a conocer el equipo auditor y el auditado, se toma asistencia, se presenta el plan de auditoria como son los objetivos el horario y alcance, y se establecen como se van a realizar las actividades de la auditoria, se realiza la revisión de la información documentada para determinar las no conformidades, se hace énfasis en la confidencialidad y se establecen las condiciones por las cuales se dará por terminada la auditoria.

RIESGOS DE LA AUDITORIA:

- Que la empresa cuente los recursos necesarios
- Falta de compromiso de la alta dirección.
- Falta de experiencia del equipo auditor.
- Enfermedades en el equipo auditor.
- Tiempo insuficiente.
- Mala coordinación de las auditorias dentro del programa.
- Fallas en los procesos de los errores humanos y sistema de información por factores externo o interno.

N.	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección, Coordinador de Calidad y equipo HACCP	María Angélica Rincón.	10/11/ 2019	08:00 am	10:00 am	Acta de apertura
2	Revisión, de la información documentada del proceso productivo	Líder del equipo HACCP – jefe de producción	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	10/11/ 2019	10:00 am	10:30 am	Registro de los procesos productivos
3	Verificar diagrama de flujo del proceso del queso campesino	Coordinador de calidad	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	10/11/ 2019	10:30 am	11:40 am	Documentación de las observaciones del diagrama de flujo.
4	Identificar los PC y PCC establecidos en el proceso	Líder del equipo HACCP	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	10/11/ 2019	11:40 am	10:50 pm	Lista de los PCC encontrados.
5	Verificar la secuencia lógica de la	Líder del equipo HACCP	María Angélica Rincón. Y	10/11/ 2019	10:50 pm	11:10 pm	Documentación de la secuencia

	aplicación del sistema HACCP		Equipo auditor.				lógica del sistema.
6	Validar los PCC del proceso con el diagrama de flujo o diagrama de decisión.	Líder del equipo HACCP	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	10/11/2019	11:10 pm	12:00 pm	Registro de las observaciones encontradas en los diagramas de decisión.
7	Almuerzo	Equipo auditor	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	10/11/2019	12:30 pm	01:00 pm	N.A
8	Documentar no conformidad es de los diagramas de decisión.	Líder del equipo HACCP	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	10/11/2019	01:00 pm	2:00 pm	Registro de capacitación y prueba evaluativas sobre los PCC
9	Documentar no conformidad es de la línea de producción	Líder del equipo HACCP	María Angélica Rincón. Y Equipo auditor.	10/11/2019	02:00 pm	03:00 pm	Registro de Hallazgo
10	Preparación del informe de auditoría	Líder del equipo HACCP	María Angélica Rincón y equipo auditor	10/11/2019	03:00 p.m.	04:00 p.m.	Documento de informe de auditoría
11	Reunión de cierre	Director general, coordinador del equipo HACCP	María Angélica Rincón y equipo auditor	10/11/2019	04:00 p.m.	05:00 p.m.	Conclusiones de la auditoría, Acta de cierre.
RECURSOS: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Financiero: Presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística. ✓ Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología. ✓ Equipos de protección personal. ✓ Humanos: Equipo Auditor. 							
Líder equipo HACCP							
Firma Auditado responsable				María Angélica Rincón Saldaña.			
Fecha: Diciembre de 2019				Fecha: Diciembre de 2019			

5. CONCLUSIONES

- Se estableció que el personal del equipo HACCP debe realizar más frecuentemente capacitaciones que les permita estar actualizado en el sistema de implementación de la norma Iso 22000 de 2018 soportado en las BPM.
- El equipo haccp debe realizar un cronograma donde se deje registro de las fechas establecidas de las reuniones y actividades a realizar durante cierto periodo dando cumplimiento a lo acordado.
- La empresa tiene la obligación de garantizar que las instalaciones sanitarias tengan una implementación adecuada en cuanto localización en las distintas áreas, asegurando la higiene del personal y la inocuidad alimentaria.
- La finalidad de la trazabilidad es proporcionar una información tan necesaria del producto, cuando surjan problemas de seguridad, realizando una identificación única, de registro y su comunicación adecuada.
- La empresa requiere la elaboración de un manual donde se establezcan los protocolos para llevar a cabo las medidas preventivas que se deben tomar en cada caso donde se presente una no conformidad.

- En la verificación del plan HACCP de la empresa se demostró que los PCC no garantizan el cumplimiento de las BPM, por tal razón se debe realizar seguimiento teniendo en cuenta los principio 1 y 2 sobre el análisis de peligros y determinación de PCC dando aplicación a mejoras correctivas que lleven a una buena implantación de PCC en los procesos productivos.
- Se realizó el estado del mantenimiento del modelo preventivo en las obligaciones de la empresa, permitiendo llevar un sistema de información detallado de los registros en las ejecuciones del mantenimiento.

6. BIBLIOGRAFIA

Auditoria de las BPA/BPM y del plan HACCP.
<https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-auditoria-bpa-bpm-plan-haccp.pdf>.

Bendermacher John. 2017. Edición 8 Perspectivas y percepciones globales.
Disponible en <https://na.theiia.org/translations/PublicDocuments/GPI-Distinctive-Roles-in-Organizational-Governance-Spanish.pdf>

Decreto Numero 60 De 2002. Recuperado De:
https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf

Envira Ingeniero Y Asesores.2018. ¿Qué Es El Sistema HACCP?. Disponible en <https://envira.es/es/que-es-el-sistema-haccp/>

Fccea. (S.F.). Elaboración De Los Programas De Auditoria. Recuperado De:
<http://fccea.unicauca.edu.co/old/tgarf/tgarfse67.html>

Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011:2018. Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. Recuperado de <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>

ISO 19011: 2018. Recuperado de: <https://www.iso.org/standard/70017.html>

Mheducation. (s.f.). La auditoría: concepto, clases y evolución. Recuperado de: <https://www.mheducation.es/bcv/guide/capitulo/8448178971.pdf>

Norma Técnica Ntc-Iso Colombiana 19011. Recuperado De:
<http://intranet.bogotaturismo.gov.co/sites/intranet.bogotaturismo.gov.co/files/file/NTC-ISO19011.pdf>

OPS. El sistema HACCP: Los siete principios. Recuperado de:
https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10913:2015-sistema-haccp-siete-principios&Itemid=41452&lang=es

Organización panamericana de la salud. 2018. El sistema HACCP: Los siete principios. Disponible en
https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10913:2015-sistema-haccp-siete-principios&Itemid=41452&lang=es